

**EXAMEN PROFESSIONNEL DE PROMOTION INTERNE ET
EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE DE
TECHNICIEN PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2^e CLASSE**

SESSION 2019

ÉPREUVE DE RAPPORT AVEC PROPOSITIONS OPÉRATIONNELLES

Rédaction d'un rapport technique portant sur la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt. Ce rapport est assorti de propositions opérationnelles.

Durée : 3 heures
Coefficient : 1

SPÉCIALITÉ : PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES, HYGIÈNE, RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 27 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous êtes technicien principal territorial de 2^e classe dans le syndicat intercommunal de restauration collective SYNTERESCO, qui approvisionne les 70 écoles des 5 villes adhérentes. Les élus souhaitent s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Votre directeur vous a désigné chef de projet.

Dans un premier temps, il vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents joints, un rapport technique sur le gaspillage alimentaire en restauration collective.

10 points

Dans un deuxième temps, il vous demande d'élaborer un ensemble de propositions opérationnelles pour mettre en place un plan stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les villes du syndicat.

Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.

10 points

Liste des documents :

- Document 1 :** « Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires » (extraits) - *Optigede/ADEME* - novembre 2018 - 5 pages
- Document 2 :** « La France pionnière de la lutte contre le gaspillage alimentaire » - *alim'agri, site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation* - 16 octobre 2018 - 2 pages
- Document 3 :** « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » (extraits) - *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Dossier de presse* - juin 2013 - 4 pages
- Document 4 :** « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » (extraits) - *guide pratique ADEME* - mars 2018 - 4 pages
- Document 5 :** « Le Val-de-Marne lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges » - *valdemarne.fr* - consulté le 12 novembre 2018 - 1 page
- Document 6 :** « Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire » (extrait) - *ville de Paris* - 2015 - 2 pages
- Document 7 :** « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. Synthèse d'étude » (extrait) - *ADEME* - mai 2016 - 5 pages
- Document 8 :** « La restauration collective peut réduire facilement le gaspillage alimentaire de 20 % » - *actuenvironnement.com* - 16 octobre 2018 - 2 pages

Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

DOCUMENT 1



Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



Lorient Agglomération
2, Boulevard du Général Leclerc
CS 20001
www.lorient-agglo.fr

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

On définit par pertes alimentaires, la nourriture qui n'est pas valorisée pour la consommation humaine (épluchures par exemple), et par gaspillage alimentaire ce qui concerne la nourriture jetée qui aurait pu être consommée (soit ce qui a été préparé et non servi, soit ce qui a été servi et non consommé par les convives).

Dans le cadre du dispositif ZDZG, **Lorient Agglomération** a souhaité mettre en place un programme d'actions à destination des professionnels en sensibilisant les gros producteurs de bio-déchets de la **restauration collective** (cantines et cuisines centrales) aux enjeux du **gaspillage alimentaire** en encourageant les mesures permettant de le réduire. Ce programme en *deux phases / deux années scolaires* vise à mobiliser d'un côté des restaurants scolaires, en s'attachant à toucher les diverses formes d'organisation (régie ou prestation, cuisine sur place ou cuisine satellite), et de l'autre à sensibiliser les convives en s'appuyant sur un ensemble de **classes pilotes** qui bénéficient d'un accompagnement pédagogique pour devenir acteurs du projet.

La première phase avec un nombre restreint de classes pilotes et restaurants scolaires associés, a pour objectif de caler la méthode et établir des références. La seconde phase doit voir le projet monter en puissance avec un plus grand nombre de participants, les équipes de restauration mettant en place un plan d'action de façon autonome sur la base d'une boîte à outils créée au terme de la phase 1.

Commentaires sur la partie Contexte :

La présente fiche optigède présente principalement les résultats obtenus en phase 1, dans la mesure où le recrutement des classes pilotes de la phase 2 n'est pas clos.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en investissant toute la chaîne, de la production en cuisine jusqu'à la consommation,
- Sensibiliser les professionnels de la restauration collective, les élèves et les élus aux enjeux du gaspillage alimentaire,
- Intégrer des actions de manière pérenne dans le fonctionnement des restaurants scolaires tant du côté des convives que du côté du personnel de restauration.

Objectifs quantitatifs :

- Sensibiliser les convives des restaurants scolaires en touchant environ **30% des écoles primaires du territoire sur deux années scolaires**,
- **Réduire le gaspillage alimentaire de 25 %** entre la première semaine de pesées et la dernière.

Résultats quantitatifs:

Participation des écoles :

La phase 1 du programme menée sur l'année 2017-2018, a permis de mobiliser **6 classes pilotes** dans 6 écoles primaires. Sur les **6 restaurants scolaires associés**, 4 sont mutualisés entre plusieurs établissements scolaires. Ainsi, *ce sont les convives issus de 11 écoles primaires, mais également de 2 collèges et de 10 maternelles qui ont pu bénéficier des actions mises en place*, d'une part par les professionnels de la restauration, de l'autre par le biais d'une sensibilisation proposée aux classes pilotes, soit environ **2 400 élèves**.

La mobilisation des acteurs communaux et de la restauration a permis de toucher 22 personnes lors de la formation initiale en novembre 2017 : élus, cuisiniers (régie & prestation), personnels de salle, agents de service périscolaire, responsable de sociétés de prestation. Le temps d'échange associant également les enseignants des classes pilotes en mai 2018 a permis de toucher 20 participants.

Mesure du gaspillage alimentaire :

Une estimation de l'impact de l'action menée sur la réduction du gaspillage alimentaire a été réalisée. Elle s'appuie sur la comparaison entre les résultats de la première semaine de pesée, avant mise en place du plan d'action au sein des restaurants, et de la seconde semaine de pesée, en fin de phase 1.

Ces pesées, encadrées par les prestataires pour les premiers repas puis assurées de façon autonome par les classes pilotes et le personnel de restauration, cumulent le poids des sorties de table (ce qui est jeté par les convives) et de ce qui a été produit au pôle de restauration et qui ne peut être proposé ultérieurement aux convives (en l'absence par exemple de cellule de refroidissement). Elles sont mesurées sur des menus ordinaires, le temps de 4 services hebdomadaires. Les ingrédients composant les plats sont pesés séparément (exemple : composant carné pesé séparément des légumes d'accompagnement), ceci afin de permettre également une analyse économique lorsque les coûts des matières premières sont connus.

Un objectif de réduction de 25 % du gaspillage alimentaire entre les premières et dernières pesées était

visé. Au terme de la phase 1, cet objectif est atteint par une moyenne de **réduction du gaspillage alimentaire de 29 %** en termes de **poids de déchet** et **25 %** en termes de **coût direct** (matières premières) du gaspillage alimentaire.

Dans le détail, les résultats sont plus nuancés, au vu du tableau des résultats suivant, déclinant les pourcentages de diminution mesurés entre la première session de pesée (décembre 2017-janvier 2018) et la seconde session de pesée (juin 2018) :

	Commune 1	Commune 2	Commune 3	Commune 4	Commune 5	Commune 6
Poids	- 23 %	- 51 %	- 43 %	- 27 %	- 29 %	- 2 %
Coût	- 43 %	- 52 %	- 37 %	- 7 %	- 54 %	+ 43 %

L'action a été positive dans 5 des 6 communes mais n'a pas donné satisfaction dans la 6^{ème} commune, en cause, un manque de portage de la municipalité et d'implication des différents acteurs (enseignant, société de restauration, personnel périscolaire).

L'évolution des coûts est relativement précise pour les communes 2 et 4, dont la restauration est assurée en régie et pour lesquelles les responsables ont mis les coûts des matières premières à disposition. Dans les 4 autres communes, ces coûts sont détenus par les sociétés prestataires qui ne les ont pas mis à disposition. L'évolution du coût en regard de celle du gaspillage a donc été évaluée sur la base du coût moyen du ticket repas dans ces communes.

Résultats qualitatifs :

La mobilisation en phase 1 a donc permis de toucher 6 classes différentes dans 6 écoles différentes (5 publiques et 1 privée), avec 163 élèves d'impliqués. Les enseignants se sont bien appropriés le projet avec une moindre implication surtout dans une commune et une difficulté de communication entre enseignant et encadrement périscolaire dans une seconde.

A l'issue des trois ateliers et avant la dernière semaine de pesée, les élèves ont pu travailler sur différentes manière de restituer ce qu'ils ont appris, notamment par le biais de :

- Réalisation de panneaux de sensibilisation destinés à être mis en place dans les réfectoires,
- Tenue d'un forum au sein de l'école et temps d'échange entre écoles,
- Production d'une chanson chantée à l'ensemble des convives d'un restaurant, etc.

Côté professionnel, la diversité des organisations a été représentée avec :

- La gestion directe avec cuisine sur place,
- La gestion semi-déléguée avec cuisine sur place,
- La liaison froide semi-déléguée.

A l'issue de la première semaine de pesée et du diagnostic du gaspillage, les plans d'actions proposés ont été élaborés en fonction des priorités apparues mais aussi des marges de manœuvre repérées, pouvant donner des résultats rapidement. Assez logiquement, c'est dans les deux restaurants en gestion directe et cuisine sur place que ces marges de manœuvre ont été les plus importantes.

Planning:

Dates – périodes	Actions entreprises
Avril à juin 2017	Etablir un pré-diagnostic des différents types d'organisations sur les 25 communes
Juin 2017	Rédaction du marché d'accompagnement diagnostic, conseil et sensibilisation
Septembre 2017 à juin 2018	Suivi de 6 restaurants scolaires couplés à 6 classes pilotes : sensibilisation des élèves et accompagnement individualisé de la restauration scolaire
Mai 2018 à septembre 2018	Bilan année 2017-2018 – Recrutement année 2018-2019
Septembre 2018 à juin 2019	Suivi de restaurants scolaires couplés à des classes pilotes : sensibilisation des élèves et accompagnement collectif de la restauration scolaire Autodiagnostic des établissements sélectionnés à l'aide d'une boîte à outils à destination du personnel des restaurants scolaires et adaptée aux différentes typologies de restauration
Juillet 2019 à septembre 2019	Bilan, partage d'expériences et pérennisation des actions

Année principale de réalisation:

2018

Moyens humains :

Responsable prévention déchets, agents suivi qualité, stagiaire, prestataires.

Moyens financiers :

- Phase 1 (2017-2018) : 22 360 euros TTC,
- Prévisionnel phase 2 (2018-2019) : 22 500 euros TTC (base : 15 classes pilotes & restaurants associés)

Moyens techniques :

Préparation des enquêtes pour le diagnostic, balance, gâchimètre, outils de suivi et supports pédagogiques créés par les prestataires.

(...)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

- Disponibilité et adaptation des différents acteurs : élus, enseignants, cuisiniers, prestataires, personnels périscolaires,...
- Disponibilité et réactivité des maîtres d'ouvrage et maîtres d'œuvre du dispositif pour accompagner les projets dans les classes et les restaurants,
- Dynamisme et autonomie des enseignants pour maintenir la dynamique après les ateliers.

Difficultés rencontrées :

- Mobilisation très fluctuante des équipes selon les écoles et les restaurants,
- Problèmes de communication entre les acteurs ne permettant pas les synergies nécessaires autour du projet,
- Durée du projet sur une année scolaire rendant peu visible l'impact de l'action et induisant un possible essoufflement,
- Projet pouvant être contrarié par des problèmes de relations professionnelles ou par des évènements non attendus (ex : travaux sur une cuisine en cours d'année).

Recommandations éventuelles:

Les enseignements de la conduite de la phase 1 sur Lorient Agglomération sont les suivants :

- Nécessité d'une bonne information préalable de tous les protagonistes d'un projet communal, notamment sur le calendrier et, en ce qui concerne le monde éducatif, sur la dimension de « projet d'école » que comprend l'action proposée. Une réunion de lancement apparaît utile à cette fin.
- Vigilance nécessaire de la part de l'équipe projet afin de maintenir le dialogue tout au long de la démarche entre les différents acteurs. Notamment, le lien entre monde éducatif et périscolaire, est à souligner comme facteur de réussite important. Néanmoins, c'est bien à l'élú de piloter le projet et de garantir cet état d'esprit constructif, le maître d'ouvrage et le maître d'œuvre ne pouvant se substituer pour régler d'éventuels conflits d'équipe ou des difficultés relationnelles.
- Renfort humain à prévoir notamment lors des semaines de pesées, selon le contexte local : manque d'effectif, durée du service empêchant la classe pilote et son enseignant d'être présent du début à la fin, etc.
- Temps d'échange interprofessionnels à favoriser pour permettre le partage des bonnes idées et lever les difficultés rencontrées par les acteurs chacun dans leur projet.
- Mobilisation des sociétés prestataires et des cuisines satellites en particulier : la démarche se heurte souvent au cahier des charges très rigide, fondé sur les grammages recommandés par le GEMRCN.

A court terme, le travail doit consister à ajuster les commandes au nombre de convives et à revoir les portions servies en conséquence dans le respect du cahier des charges. A moyen terme, l'idée est d'encourager la commune cliente à réécrire le cahier des charges pour gagner en souplesse à l'occasion du marché suivant. Un accompagnement dans ce sens peut même être envisagé.

- Communication interne (entre acteurs du projet) et externe (vers les parents notamment) indispensable pour permettre à la démarche de s'installer durablement, côté convives, dans les pratiques de consommation.
- Mise en cohérence du programme de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la recherche d'un approvisionnement local & de qualité. Les économies réalisées doivent ainsi servir à développer la qualité et l'éducation alimentaire des convives. A ce titre, cette action s'insère à Lorient Agglomération dans le projet alimentaire territorial du pays de Lorient, porté par la direction du développement économique de la collectivité.



La France pionnière de la lutte contre le gaspillage alimentaire

16/10/2018 EGALIM | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | RESTAURATION COLLECTIVE

Deux ans et demi après la promulgation de la **loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire** – une première mondiale –, le bilan tiré montre des effets très positifs, largement exprimés lors des États généraux de l'alimentation. Une réglementation ayant prouvé son efficacité, notamment auprès des associations caritatives, et qui devrait bientôt être étendue à d'autres secteurs, tels que la restauration collective et l'industrie agroalimentaire.

Le 11 février 2016, la France est le premier pays au monde à se doter d'une législation aussi forte contre le gaspillage alimentaire. Adoptée à l'unanimité successivement par l'Assemblée nationale (le 21 mai 2015) et le Sénat (le 3 février 2016), la loi vient renforcer l'engagement des pouvoirs publics à réduire de moitié les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025.

Sa principale mesure consiste à obliger chaque supermarché de plus de 400 m² à rechercher un partenariat avec une association d'aide alimentaire pour lui céder ses invendus alimentaires, au lieu de les jeter ou de les détruire.

Une augmentation de 22% de dons aux associations

Plus de deux ans après l'entrée en application de la loi, les effets positifs sont bien là : selon l'antenne française du **Programme alimentaire mondial** des Nations Unies, « depuis son entrée en vigueur, la loi a permis de faire augmenter de 22% les dons aux associations d'aide alimentaire ».

Dans le sillage de la loi, plusieurs milliers d'associations habilitées par l'État et plusieurs start-up et entreprises spécialisées dans la gestion des invendus alimentaires ont organisé au côté des distributeurs les opérations de récupération des invendus.

L'exemple français a depuis été suivi par plusieurs pays, comme l'Italie, dès l'été 2016, le Pérou ou encore la Finlande. De nombreux autres pays s'intéressent de près au sujet et envisagent de mettre en place une loi équivalente.

La lutte contre le gaspillage alimentaire au cœur de la Loi agriculture et alimentation

Édouard Philippe, Premier ministre

Conclusion des États généraux de l'alimentation :

« Le gaspillage alimentaire est un scandale social et un non-sens écologique. Nous encouragerons davantage les dons, en intégrant cet enjeu à la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises. »

Paris, le 21 décembre 2017.

En 2018, la France entend bien franchir une nouvelle étape dans sa lutte antigaspi. Le renforcement de la lutte contre le gaspillage alimentaire se trouve en effet au cœur du troisième axe de la **loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable »**, votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale. L'objectif est d'étendre le cadre d'application de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire qui devront, elles aussi, proposer leurs invendus au don alimentaire.

La restauration collective, qui représente environ 3 milliards de repas servis par an, a en effet été identifiée comme un acteur majeur pour lutter contre la précarité alimentaire et limiter les conséquences environnementales et économiques du gaspillage. Pour prévenir le gâchis dans ce secteur, la loi prévoit la mise en place d'un diagnostic obligatoire et la diffusion d'outils d'aide à la planification.

Le Gouvernement encourage par ailleurs la poursuite des actions engagées dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, dont sont signataires 5 ministères et plus de **55 partenaires**, tout au long de la chaîne alimentaire.

DOCUMENT 3

« Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » (extraits) -
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Dossier de presse - juin 2013

POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ?

- Pour s'engager concrètement contre les **dérives de la société de surconsommation**.
- Pour **protéger l'environnement** en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- Pour retrouver du **pouvoir d'achat**.

C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.

Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation.

Il reçoit le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE).

LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS A FIXÉ :
UN OBJECTIF AMBITIEUX :
la diminution par deux
du gaspillage dans notre pays
d'ici à 2025.



PAR CE PACTE, LES PARTENAIRES DE L'ÉTAT SIGNATAIRES PRENNENT LES ENGAGEMENTS SUIVANTS :

➤ Les représentants des producteurs agricoles s'engagent :

- à participer à la mise en place de **formations** de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour les aider à lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes : des formations à la conservation et à la vente des fruits et légumes seront mises en place ;
- à participer à la mise en place de **filières de récupération des invendus**, filières qui s'appuient notamment sur le secteur de l'économie sociale et solidaire ;
- à faciliter la mise en place d'**opérations de glanage**, pour les productions concernées par les pertes en champs, opérations organisées et encadrées avec des associations, respectueuses des producteurs agricoles et de leur production, alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs.

➤ La Fédération des marchés de gros s'engage :

- inciter et accompagner les gestionnaires des Marchés de Gros adhérents à passer des **conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** ;
- à participer à mettre en place des **filières de récupération et de transformation des invendus** sur les fruits et légumes et si possible sur les viandes, en mettant notamment à disposition des moyens de logistique et de stockage, ainsi que du mécénat de compétences.

➤ Les représentants des industries agroalimentaires s'engagent :

- à poursuivre et développer les actions engagées dans le cadre de l'**adaptation des quantités et des formats aux besoins des consommateurs** en cohérence avec les politiques de prévention de production des déchets d'emballage ;
- à mettre en œuvre dans leurs entreprises des **chartes anti-gaspi** adaptés à chaque entreprise et s'inscrivant dans sa politique de long terme ;
- à identifier les partenaires, à définir les circuits, à formaliser les dispositifs et à signer si besoin est des conventions pour **promouvoir et faciliter le don alimentaire par chaque entreprise** ;
- à créer, actualiser et promouvoir des **Guides de bonnes pratiques** en assurant leur diffusion la plus large ;
- à mettre en place des **outils didactiques** permettant de faire évoluer le comportement du consommateur dans le sens de la réduction du gaspillage alimentaire.

➤ Les représentants de la grande distribution s'engagent :

- à passer **des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** qui le souhaitent : chaque entreprise s'engage à fixer des objectifs évolutifs dans le temps de sites impliqués dans le cadre de ces conventions ;
- à **améliorer leurs processus de travail** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette amélioration passera notamment par la mise en place d'une organisation dédiée à la lutte contre le gaspillage. Celle-ci pourra se baser sur la désignation d'« ambassadeurs » de la lutte contre le gaspillage ;
- à **mettre en place des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage**. Ces bonnes pratiques, à adapter au cas par cas en fonction des enseignes, pourraient prendre les formes suivantes : sensibilisation des clients à l'achat de fruits et de légumes hors « normes » esthétiques, ateliers de transformation des fruits et légumes invendus (mis en place directement par l'enseigne ou par des partenaires locaux), vente en vrac par exemple, cette liste n'étant pas exhaustive ;
- à mener régulièrement des **actions de sensibilisation** de leurs personnels et de leurs clients.

➤ Les représentants de la restauration collective et de la restauration commerciale s'engagent :

- à mener des **actions de sensibilisation** auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;
- à mener des actions de **prévention** et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;
- à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du « **sac à emporter** », possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées.

➤ Les représentants des collectivités territoriales s'engagent :

- à organiser des **opérations locales de sensibilisation** régulièrement à destination des citoyens et consommateurs ;
- à mettre en place des **plans d'actions** dans les établissements de restauration collective dont ils ont la responsabilité, ainsi que, là où c'est possible, un **comité local** de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de décliner les mesures nationales du présent pacte.

Le Pacte national contre le gaspillage alimentaire prend également acte de la volonté de mobilisation des associations environnementales, de consommateurs et de solidarité.

Le Pacte constate la volonté de l'ensemble des acteurs de **continuer le dialogue et la réflexion** sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses déclinaisons plus précises, telles que la notion de périssabilité et de très grande périssabilité, ou la nécessaire amélioration des processus logistiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



LES ONZE MESURES DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
3. Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises
8. Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. Une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE GUIDE PRATIQUE

MARS 2018

RÉDUIRE DE 50 % LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE VOTRE RESTAURANT COLLECTIF, C'EST POSSIBLE !

Pour les usagers d'un restaurant collectif, le gaspillage alimentaire semble très faible. Pourtant, si on prend en compte les mets qui n'ont pas été consommés par les convives, ceux produits en trop grande quantité par l'équipe de cuisine ou écartés lors de la phase de production, le gaspillage alimentaire se situe le plus souvent entre **150 et 200 g par personne**.

Pour un restaurant servant **500 convives en moyenne 200 jours sur une année**, le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit en termes de budget, **entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés**.

La valorisation des déchets alimentaires est possible mais son coût s'ajoute au montant des pertes.

Depuis quelques années, de nombreux établissements prennent conscience de cette valeur de l'alimentation et ont mis en place des actions leur permettant de réduire très facilement et très rapidement leur gaspillage jusqu'à approcher le zéro gaspillage pour certains. Le point clé de ces actions est de **redonner de la valeur à l'alimentation** et plus globalement à **l'offre du restaurant**. Expliquer d'où viennent les produits, proposer des produits de meilleure qualité, mieux préparer et passer plus de temps à échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes, participent de l'amélioration de l'offre.

Par exemple, en réduisant le gaspillage alimentaire, certains restaurants ont pu intégrer beaucoup plus de produits bios dans leur offre sans augmenter le prix de revient des repas.

Pour s'inscrire dans ce cercle vertueux, deux points sont essentiels :

- réaliser le diagnostic du gaspillage pour en connaître les causes,
- identifier une personne capable de mobiliser tous les acteurs pouvant contribuer à la mise en place des actions dans le restaurant.

POURQUOI CE GUIDE ?

Ce guide vous propose **une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire** de votre restaurant collectif public et ainsi répondre aux exigences de l'article 102 de la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

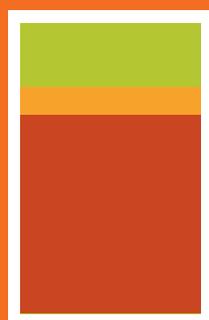
Il est issu des enseignements tirés de nombreux projets de réduction du gaspillage alimentaire dans des restaurants collectifs.

Il vous aidera à :

- réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage,
- identifier les causes de ce gaspillage,
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions efficace,
- pérenniser les résultats obtenus sur votre site.



Déchets alimentaires



Déchets inévitables

Peau de banane, écorce de melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Épluchures de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire





RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

de votre restaurant collectif

5 BONNES RAISONS D'AGIR

- 1 Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets
- 2 Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par vos convives
- 3 Éviter de nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteurs de déchets organiques
- 4 Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation.
- 5 Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...), grâce aux économies réalisées

LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées.

Pour avoir une vision du **coût complet du gaspillage alimentaire**, il convient de prendre en compte les coûts liés aux opérations de :

- **transport** des aliments,
- **stockage** : il s'agit de la consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées,
- **préparation** : temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson,
- **gestion des déchets** : ces prestations sont facturées soit par un prestataire soit par le service public de gestion des déchets.

QUELQUES CHIFFRES

À titre d'exemple, voici quelques données issues d'observations de terrain.

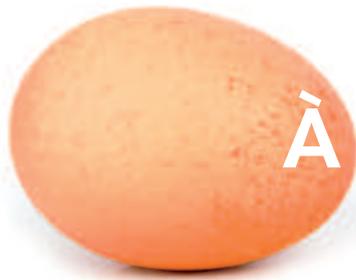
Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de **20 000 €/an**.

Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de **33 000 €/an**.

Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de **70 000 €/an**.

Pour une maison de retraite de 30 résidents, le gaspillage peut être estimé à 3,2 tonnes par an, soit l'équivalent de 13 000 repas pour un coût de **19 000 €/an**.

** Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires.*



À SAVOIR AVANT



DE COMMENCER

OÙ SE TROUVE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

LES CLÉS DU SUCCÈS

Agir à tous les niveaux

Au-delà de l'implication du chef de cuisine et des convives, il est important de **mobiliser tous les acteurs de votre structure** pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis.

Évaluer le gaspillage

Pour agir sur le gaspillage, il est indispensable de **connaître son propre gaspillage**. Cela permet également de rendre concrets les gains obtenus et de valoriser les efforts de tous.

Cibler les actions à mener

Pour obtenir des résultats, il est nécessaire d'**identifier les causes** du gaspillage et de conduire des actions en conséquence. Les démarches de réduction du gaspillage peuvent servir les politiques alimentaires existantes : viser un approvisionnement de qualité, local, bio, améliorer l'équilibre alimentaire...

Nommer un référent

Celui-ci suivra et relancera la démarche chaque fois que nécessaire. Il est essentiel que le référent soit **volontaire et motivé**.

FOCUS

L'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire sont liés.

Il visent les mêmes objectifs :

- adapter au mieux les quantités commandées par rapport aux quantités consommées,
- proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés.

(...)

TABLEAU D'AIDE À LA DÉFINITION DE VOS OBJECTIFS



Niveau	Objectif	Quelques exemples d'actions
Élaboration des menus	Adapter la composition des menus : <ul style="list-style-type: none">proposer des menus équilibrés et attractifsoptimiser le fonctionnement de la commission repas, faire participer les convives	<ul style="list-style-type: none">Impliquer les convives dans l'élaboration des menusIdentifier les menus bloquants et les retravaillerExaminer les menus sous l'angle du gaspillage alimentaire
	Améliorer la qualité des produits : frais, locaux, saison, bios...	Travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
Cuisine	Estimer au mieux le nombre de convives	<ul style="list-style-type: none">Échanger avec les autres services pour améliorer, voire repenser, le système
	Ajuster les commandes et les quantités préparées	<ul style="list-style-type: none">Réaliser un tableau de grammage en fonction des retoursDéfinir les portionsCuisiner sur place, prévoir des systèmes de cuisson minute
	Optimiser la gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none">Suivre les stocks (suivi numérique par exemple)Intégrer dans les pratiques la règle du premier entré/premier sorti (« first in, first out »)
	Réduire les excédents et éviter de jeter	<ul style="list-style-type: none">Élaborer les menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaineEn fin de service, utiliser des plats plus petits
Service	Adapter les portions aux différents faims : possibilité de réduire les portions de viande, fruit ...	Former le personnel à la lutte contre le gaspillage, à l'importance de son rôle dans l'adaptation des portions
Consommation	Présentation : proposer des plats qui aiguisent l'appétit	Travailler sur la présentation des plats, des contenants (colorés, ramequins ...)
	Environnement de la consommation : donner envie de manger	Décorer et aménager différemment la salle de restauration (à travailler en commission des menus avec les convives)
	Mieux connaître : identifier les blocages et sensibiliser les convives	Mettre en place un système simple d'analyse de la consommation quotidienne des plats
	Construire un programme d'interventions auprès des convives : <ul style="list-style-type: none">redonner de la valeur aux alimentsapporter une dimension de plaisir à fréquenter le restaurantvaloriser le travail des personnels de cuisinesensibiliser au gaspillage alimentairecréer des dynamiques dans la structure	<ul style="list-style-type: none">Organiser des interventions, des débatsDans les établissements scolaires, proposer aux enseignants d'utiliser les chiffres du gaspillage alimentaire comme support de coursMettre en place des temps d'échanges entre les convives et le personnel de cuisine pour mieux se connaître, prendre conscience du travail réaliséMettre en place des projets avec les convives volontaires
	Accompagner les convives pour les inciter à goûter les mets et à réduire le gaspillage alimentaire	Dans les établissements scolaires, intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les fiches de poste des animateurs et des surveillants afin qu'ils puissent accompagner les élèves, les inciter à goûter, à rester à table au moins 20 minutes...
	Prévoir un temps suffisant pour le déjeuner	Repenser l'organisation de la pause méridienne avec les autres parties prenantes de la structure
	Travailler spécifiquement sur le pain jeté	<ul style="list-style-type: none">Mettre en place un gâchimètre de pain afin de montrer le gaspillage aux convives et, ainsi, les sensibiliserCouper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites, tester différents emplacements pour les corbeilles à pain
Global	Changer les regards sur l'alimentation auprès des responsables, des équipes de cuisine et de service	Intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer des messages sur la réduction du gaspillage, redonner du sens à l'alimentation et au plaisir de manger
	Pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire par une évaluation et une mobilisation régulières des acteurs	Organiser régulièrement des pesées En début d'année, prévoir de remobiliser régulièrement les acteurs

Le Val-de-Marne lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges

Formation d'éco-délégués, pesée des déchets, auto-service, sensibilisation au tri ou groupement des commandes... Depuis plusieurs mois, le Département multiplie les initiatives pour prévenir le gaspillage alimentaire dans les collèges. A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, du 18 au 26 novembre, les rencontres de la restauration scolaire placent ce sujet au centre des débats.

« Avec près de 4 millions de repas servis par an à 31 000 collégiens du territoire et aux enseignants dans les 104 collèges publics, la prévention du gaspillage alimentaire dans les collèges, représente ainsi un défi majeur pour notre collectivité en termes d'éducation, de solidarité, de transition écologique et de contribution à la recherche d'économies de fonctionnement, sur le long terme », résume Anne-Sophie Bayle, directrice adjointe à la direction de l'Éducation et des Collèges (DEC).

C'est ainsi que le Département a élaboré fin 2016 un plan de prévention du gaspillage alimentaire et de valorisation des bio-déchets dans les collèges. Petit zoom sur certaines des actions menées :



Tables de tri dans un collège val-de-marnais - Photo : M. Lumbroso

Formation d'éco-délégués pour sensibiliser au développement durable

En partenariat avec l'[association Ecophylle](#), le Département expérimente la mise en place d'une démarche de développement durable grâce à une méthodologie de conduite de projet dans six collèges. Elle passe par la formation d'éco-délégués et la création d'un comité de pilotage chargé d'établir un diagnostic partagé, d'élaborer et mettre en œuvre un plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein des établissements.

« Les jeunes éco-délégués sont sensibilisés à l'environnement lors d'une première séance ludique animée par Ecophylle : le tri des déchets, le problème du gaspillage... », témoigne Nathalie Boucheron, chargée de l'expérimentation menée au collège Lucie-Aubrac (Champigny-sur-Marne) qui constitue un des établissements les plus avancés dans la démarche.

Des études de gisement pour évaluer le coût du gaspillage

En moyenne, entre 14 % et 32 % des denrées sont jetés par plateau ce qui représente une perte de 30 à 50 centimes par plateau.

Pour obtenir un état des lieux des actions menées dans les établissements et permettre l'analyse des déchets des 19 collèges équipés de tables de tri, des études de gisement sont effectuées : chaque jour pendant deux semaines, les bio-déchets dans un même restaurant de collège sont pesés. « Mesurer précisément les quantités jetées permet d'évaluer le coût du gaspillage », indique Olivier Laroche, chef du Service Restauration. Cela nous permet également de trouver des solutions efficaces pour réduire la quantité de déchets. » La pesée des déchets permet de concrétiser la problématique du gaspillage et encourage à passer à l'action.

Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire

INTRODUCTION

En France, selon le Ministère de l'Ecologie du Développement Durable et de l'Energie, plus de sept millions de tonnes de déchets sont jetées tout au long de la chaîne alimentaire. Ce gâchis représente une perte de plus de 400 euros par an et par foyer. A l'échelle mondiale, des études de la Food and Agriculture Organization (FAO) ou l'institut de l'Eau de Stockholm ont démontré que jusqu'à 50% de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette.

Consciente des enjeux à la fois éthiques, environnementaux et économiques que représente le gaspillage alimentaire, la Ville de Paris a mis en place depuis plusieurs années des actions pour lutter contre ce gâchis inacceptable. Malgré cela, la campagne de caractérisation des ordures ménagères menée en 2013 montre que la quantité de déchets alimentaires dans les ordures ménagères collectées à Paris reste globalement stable (46 kg/an/hab) avec une augmentation de la quantité de déchets alimentaires encore emballés (passage de 11 à 13,6 kg/hab/an). Un Parisien jette deux fois plus de produits alimentaires encore emballés que la moyenne des Français.

Il convient donc d'intensifier et de multiplier les actions menées par la Ville de Paris pour lutter contre les pertes tout au long de la chaîne, et contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, le présent document propose une vision globale et coordonnée d'un ensemble d'actions nécessaires pour permettre ce changement d'échelle. Il intègre d'une part des propositions qui sont le prolongement et l'amplification d'actions déjà engagées dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD), mais également des actions définies dans le cadre du Plan Alimentation Durable et qui répondent aussi à cet enjeu de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cela s'ajoute une série de mesures identifiées via le travail qui a été mené tout au long de l'année 2015 avec les acteurs métropolitains lors des Etats Généraux de l'Economie Circulaire du Grand Paris. Ces Etats Généraux ont abouti à la présentation en septembre 2015 d'un Livre Blanc qui rassemble une dizaine de propositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi qu'à un Pacte des collectivités du Grand Paris pour l'économie circulaire qui fait de la lutte contre ce gaspillage l'une de ses actions prioritaires. Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire est le point de convergence des initiatives des acteurs du monde étudiant parisien qui s'engagent dans l'économie circulaire, et l'un des éléments principaux de la Charte commune d'engagement signée conjointement en septembre 2015. Ce plan stratégique présente donc une vision intégrée d'un ensemble d'actions portées par la ville, issues de la concertation avec des dizaines d'acteurs locaux et de l'administration, et qui convergent vers l'objectif d'une intensification de la réduction du gaspillage alimentaire à Paris.

Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, il est essentiel de s'attaquer à la fois à la réduction en amont, mais aussi d'identifier des mesures de redistribution des aliments encore consommables. La présente stratégie englobe ces deux aspects, en proposant, autant à la restauration privée qu'à celle de la collectivité, des actions d'identification, de diffusion et de formation aux bonnes pratiques; on y trouve également des actions visant à faciliter, optimiser et coordonner la redistribution des aliments, particulièrement à l'attention des plus démunis. De nombreux acteurs de l'innovation sociale, start-ups ou encore le monde numérique se mobilisent pour lutter contre le gaspillage alimentaire : cette activité peut également être source d'emplois, pour la plupart durables et solidaires. Le plan stratégique présenté intègre ainsi cette opportunité pour l'emploi et pour les changements de modes de production et de consommation.

Enfin, une attention particulière est apportée aux enjeux de sensibilisation des ménages. La prise de conscience constitue en effet un préalable indispensable à tout changement de comportement, or les Parisiens n'ont pas conscience qu'ils gaspillent autant. Le baromètre comportemental de 2013 mené sur 3 500 personnes indique que 97% des sondés estiment gaspiller peu ou pas, soit une augmentation de 5% par rapport au sondage de 2011, et 95% acheter les bonnes quantités nécessaires à leur consommation. Ce document stratégique identifie donc de nouvelles actions de sensibilisation à ajouter à celles qui sont déjà mises en œuvre pour intensifier la prise de conscience et diffuser des exemples de comportement vertueux. La mise en place progressive du tri des biodéchets, pour les gros producteurs à l'horizon 2016, puis pour l'ensemble des ménages et professionnels à l'horizon 2025, constitue d'ailleurs une véritable opportunité pour prendre conscience du gaspillage alimentaire.

Le présent document propose des orientations stratégiques pour mobiliser les acteurs de l'alimentation tout au long de la chaîne : producteurs, grandes enseignes, petits commerçants, restauration collective, associations d'aide alimentaire et ménages. Il est divisé en trois axes stratégiques prévoyant la mise en place progressive de treize actions concrètes sur la durée de la mandature.

PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES : L'ÉTAT DES LIEUX ET LEUR GESTION PAR ETAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE D'ETUDE Mai 2016

(...)

Les enseignements de l'étude

5. Des enjeux importants...

L'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires, tous les acteurs et toutes les filières alimentaires confondus (fig. 3), représentent en masse **10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine**. Une partie est valorisée en alimentation animale (moins de 2 millions de tonnes, soit moins de 20% des pertes et gaspillages). Pour se comparer aux résultats de l'INRA⁵ ou du programme européen FUSIONS⁶, il faudrait les retirer.

La valeur théorique des pertes et gaspillages est évaluée à 16 milliards d'euros, soit 36% du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française⁷ – cette valeur correspond au prix de vente des produits perdus et gaspillés à chaque étape et ne prend pas en compte les valorisations qui peuvent être réalisées par les acteurs en alimentation animale, énergie (méthanisation) ou compost. Cette valeur est théorique dans la mesure où la réduction des pertes et gaspillage pourrait nécessiter des actions ayant un coût direct (investissement, temps humain pour mettre en place des actions de réduction, communication) ou indirect (pertes d'activités pour un secteur du marché par exemple, dans le cas d'un commerçant qui diminuerait son offre pour réduire ses pertes et gaspillages) qui n'a pas été étudié.

De plus, les produits perdus ou gaspillés n'auraient pas nécessairement été valorisés à cette hauteur (effet « marché », offre/demande au moment de la production...). L'ADEME engagera prochainement des travaux sur les conséquences économiques et en termes d'emplois d'une réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

L'impact carbone des pertes et gaspillages est évalué à 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale⁸ ou encore 5 fois les émissions liées au trafic aérien intérieur. L'impact est calculé en considérant qu'il est nécessaire de produire plus (l'équivalent de ce qui est perdu et gaspillé) pour satisfaire aux besoins de consommation à hauteur égale. L'impact carbone (ou le gain) de la gestion de ces pertes et gaspillages, notamment en alimentation animale, n'est pas pris en compte.

Figure 3



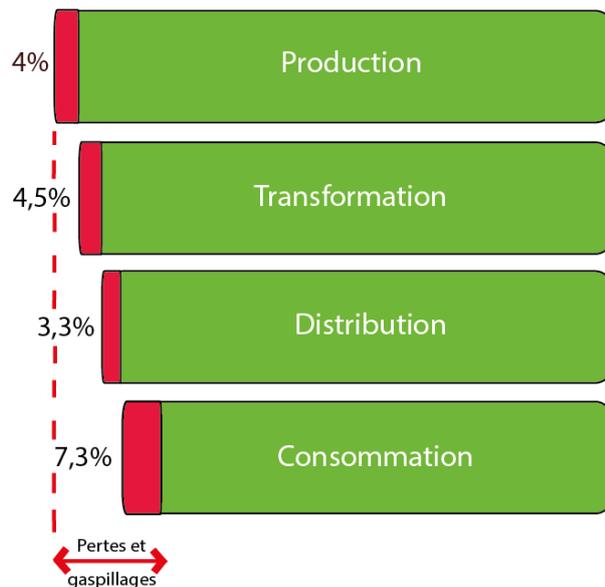
Chacun d'entre nous, en tant que consommateur et/ou dans son univers professionnel, est partie prenante de cette chaîne alimentaire et a le pouvoir d'influencer le fonctionnement de cette chaîne.

6. ... Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs

Pour une entreprise, comme pour un particulier, ces pertes et gaspillages constituent la perte d'une production ou d'un achat et à ce titre une perte financière. Le produit a été acheté, et fait souvent l'objet d'un stockage, d'une transformation et d'un transport et génère même un coût lié à son élimination en tant que déchet. Chacun fait des efforts pour éviter ces pertes. D'ailleurs, au regard des poids de produits achetés et/ou vendus, la part de produits perdus et gaspillés est faible. Elle varie entre 3,3 % (pour la distribution) et 7,3 % pour la consommation⁹ (fig. 4).

Au quotidien, le poids des pertes et gaspillages, dispersés dans de multiples étapes de production ou consommation pour chacun des acteurs, est souvent infime¹⁰. Pour le consommateur à domicile par exemple, les pertes et gaspillages sont de 20 à 30 kg/pers/an (29 kg/pers/an dans la présente étude) ce qui correspond à environ 30g/repas/convive en tenant compte de la préparation, des restes de repas et de ce qui est jeté, y compris les liquides en dehors des repas. Ce constat est également valable pour un distributeur ou un agriculteur.

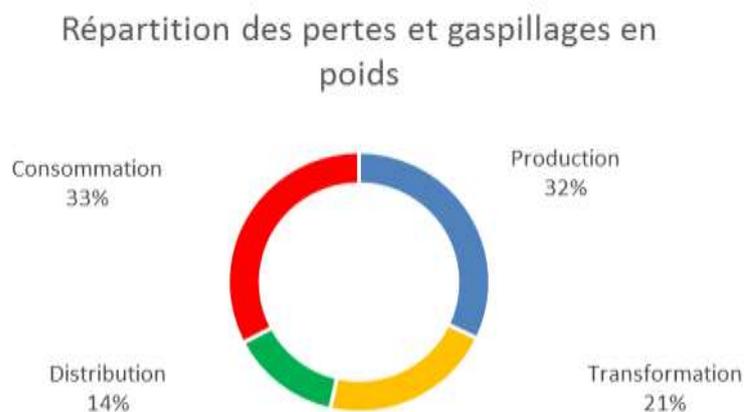
Figure 4 Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



Pourtant, tous les acteurs sont concernés et génèrent à leur niveau une part de pertes et gaspillages alimentaires qui est significative et qui relativise aussi l'idée selon laquelle les pertes et gaspillages seraient concentrés sur la phase de consommation (celle-ci concentre donc le tiers des pertes et gaspillages soit 50 kg par personne et par an – fig. 5).

Le graphique ci-dessous montre que les pertes en poids sont relativement plus importantes chez les producteurs que chez les autres acteurs : ce phénomène s'explique notamment par le fait que les poids en jeu sont plus importants en amont (produits bruts nécessitant souvent des transformations même si le produit est consommable et destiné à la consommation humaine. Ex : grain de blé), qu'en aval (produits transformés, « prêts à consommer »). Il est donc préférable de prendre en compte le taux de pertes et gaspillages (plutôt que les poids) si l'on souhaite rendre compte du rôle relatif des acteurs.

Figure 5



Il faut également noter que les produits perdus et gaspillés au stade de la production sont souvent difficilement récupérables (les zones agricoles étant éloignées des lieux de vie de la plupart des consommateurs) et la structuration des filières de récupération : don agricole, glanage, ... est encore marginale. Leur valeur commerciale théorique est également plus faible que les produits perdus et gaspillés aux stades aval de la chaîne, ce qui n'est pas sans lien.

A souligner dans le graphique ci-après (fig. 6) la part relativement importante des pertes et gaspillages en restauration. On gaspille 4 fois plus en restauration collective et commerciale qu'au foyer (130g/convive/repas contre 32g chez les ménages). Une autre manière de le dire est que ces pertes et gaspillages de la consommation représentent en restauration, 42% du total du stade de la consommation alors que nous n'y prenons que 15% des repas. Ce constat peut laisser penser que lorsque le consommateur peut dimensionner les quantités, la nature des repas et conserver les restes, comme cela est davantage possible chez lui, alors le gaspillage est moindre. La structuration de l'offre en restauration influencerait donc grandement le comportement du consommateur.

Figure 6



(...)

9. Des initiatives pour lutter contre les pertes et gaspillages alimentaires

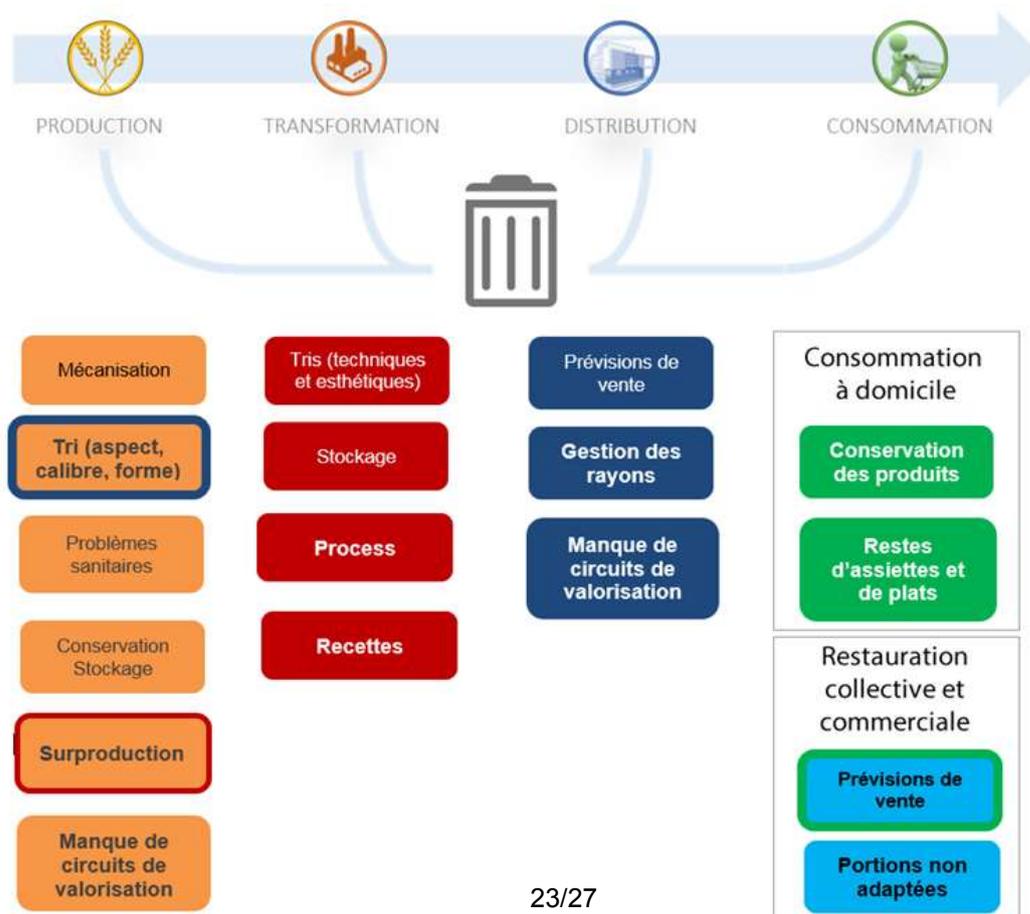
Un supermarché a réduit de moitié ses pertes et gaspillages alimentaires en 1 an et ainsi économisé 300 000 €/an¹⁵. Les 20 foyers témoins suivis par l'ADEME en 2014 ont réduit de moitié leurs pertes et gaspillages alimentaires avec des actions relativement simples durant 3 semaines¹⁶ et économisé près de 60 €/pers/an.

Un conseil départemental a réussi à réduire d'1/3 le gaspillage alimentaire au sein de ses 96 collèges. Il estime avoir ainsi réduit sa facture d'achat d'1 million d'€ par an qu'il a pu réinvestir dans des produits de meilleure qualité¹⁷.

Aujourd'hui, tous les acteurs peuvent réduire leurs pertes et gaspillage alimentaires de manière significative, améliorer leur image et réaliser des économies dont il serait souhaitable qu'elles soient réinvesties dans la qualité des produits. **En améliorant la valeur de l'alimentation elle est davantage respectée et donc moins jetée.** Le cercle vertueux est alors engagé.

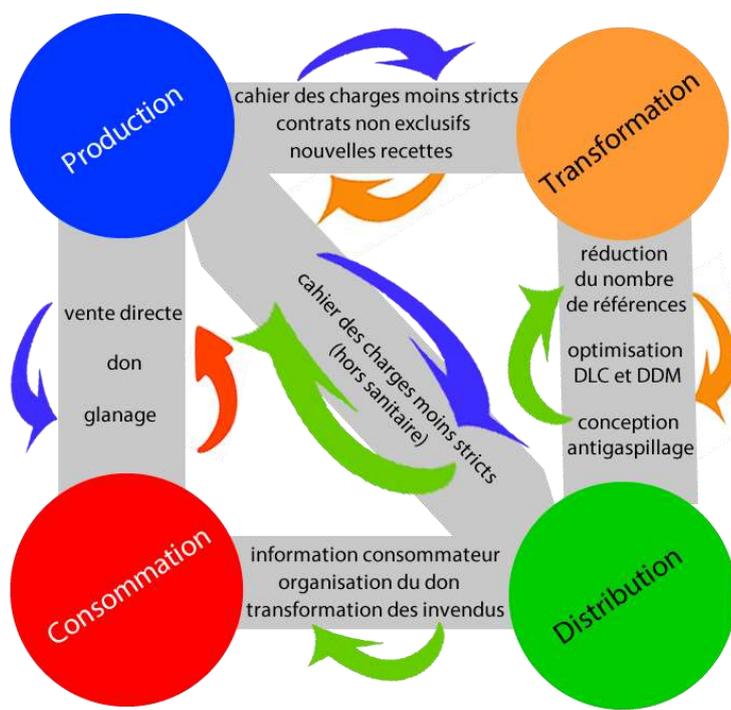
Les principaux mécanismes générant des pertes et gaspillages sont regroupés et synthétisés dans le schéma ci-dessous (fig. 9). Les blocs entourés d'une autre couleur indiquent l'influence de l'acteur correspondant à cette couleur.

Figure 9



C'est lorsque les actions des uns permettent de réduire les pertes et gaspillages des autres que les actions deviennent particulièrement intéressantes car l'ensemble de la chaîne alimentaire est structurellement modifié. On peut citer à ce titre les actions visant à **commercialiser les produits qui n'étaient pas vendus auparavant pour des raisons esthétiques**. Les produits jusqu'ici laissés au champ ou au mieux valorisés en alimentation animale sont vendus au consommateur. En plus de réduire les pertes, ce type d'action souvent accompagné de communication contribue à la prise de conscience des contraintes agricoles par le consommateur et ainsi à modifier l'offre des distributeurs. Dans le même ordre d'idées, **les Réseaux d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL)** constituent des démarches tout à fait intéressantes en cela qu'elles permettent, sur un territoire, de mettre autour de la table l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pour travailler ensemble à la lutte contre le gaspillage alimentaire¹⁸. Le schéma ci-dessous (fig. 10) reprend **quelques axes structurant les relations entre acteurs dans la réduction des pertes et gaspillages**.

Figure 10



En résumé, chaque entreprise, acteur ou secteur d'activité peut conduire des **actions individuelles**. Il faut toutefois distinguer¹⁹ :

- Celles qui sont faciles et intéressantes par rapport aux efforts à consentir au regard des résultats obtenus.
- Celles qui sont difficiles (investissements, engagement organisationnel lourd) mais intéressantes en termes de résultat de réduction des pertes et gaspillages.
- Celles qui ne sont pas intéressantes. Impacts négatifs au plan économique ou environnemental globaux.

Mais aussi s'engager dans le dialogue avec d'autres acteurs pour faire évoluer sa filière ou la chaîne alimentaire sur son territoire dans l'objectif de **réduire collectivement les pertes et gaspillages** :

- Développer un marketing responsable n'incitant pas à la surconsommation ou au surachat
- Réduire les excès d'exigence du marché (augmentation sans fin des références de produits générant des pertes sur certaines, recherche du zéro défaut, etc)
- Améliorer les contrats et cahiers des charges pour favoriser la recherche des moindres pertes et gaspillages et stabiliser dans le temps les relations entre acteurs
- Optimiser et développer la logistique et l'organisation sur un territoire du don alimentaire pour augmenter la récupération de qualité ainsi que la sécurité sanitaire tout en maîtrisant son coût et son impact environnemental (transport).
- Etc...

Quel que soit le périmètre de l'action, **pour démarrer il est important de** :

- Mesurer ses pertes et gaspillages pour évaluer son gisement et ses potentiels
- S'interroger au sein de sa structure ou de sa filière ou de son territoire sur la place de l'alimentation
- Mobiliser le plus grand nombre pour définir et mettre en œuvre au quotidien les actions permettant de réduire les pertes et gaspillages

10. Si la réduction à la source est la priorité, l'augmentation du don et l'amélioration de la gestion des pertes et gaspillages sont également des axes de progrès possibles

Une récente étude conduite par AMORCE pour l'ADEME a montré que le don alimentaire pourrait être largement augmenté. Sur le territoire de Grenoble Alpes Métropole par exemple, **moins de 10 % du gisement est capté par les associations d'aide alimentaire**. Cela correspond à 24 % du gisement des grandes et moyennes surfaces, 8 % de celui des industries agroalimentaires et 0,1 % de celui des agriculteurs²⁰.

Par ailleurs la gestion de ces pertes et gaspillages alimentaires pourrait également être améliorée. En France, 37 % seulement des biodéchets sont valorisés (compostage ou méthanisation) alors que ce taux est de plus de 70 % en Suède, Allemagne ou Wallonie. La présente étude montre par exemple que les produits laitiers chez les distributeurs seraient donnés dans seulement 20 % des cas. Autre exemple, pour les pommes au stade de la production, 133 000 tonnes sont simplement laissées sur les arbres, abandonnées au sol ou dans des cas plus rares compostées.

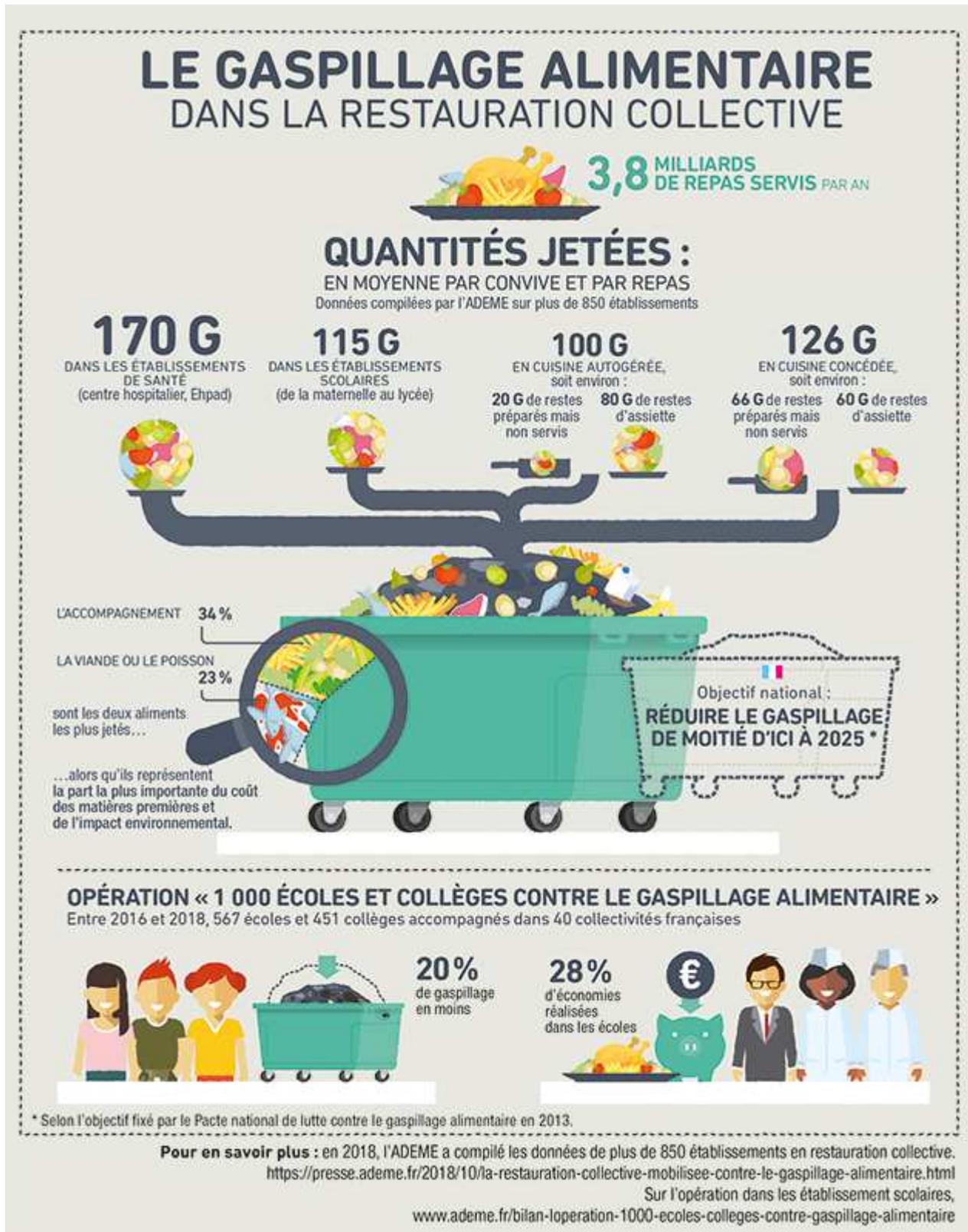
11. Intégrer la réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans un travail plus global pour une « alimentation durable »

La réduction des pertes et gaspillages alimentaires constitue un axe d'amélioration majeur pour une alimentation plus durable. Si des actions simples peuvent permettre d'obtenir des résultats rapides pour chacun des acteurs, les interrelations entre acteurs nécessitent un dialogue de fond pour faire évoluer les pratiques et que les comportements des uns ne conduisent pas aux pertes et gaspillages des autres, ou n'augmentent pas d'autres impacts (déchets type emballages, consommation d'énergie...). A ce titre, l'évolution de notre système alimentaire doit être regardée au travers de la multiplicité de ses enjeux et impacts.

Par ailleurs, il est indispensable de remettre la problématique des pertes et gaspillages dans une approche plus globale incluant l'amélioration des systèmes de production au sens large (toutes les entreprises sont concernées) et l'évolution des pratiques alimentaires (régimes alimentaires, transformation des produits, lieux et occurrences de consommation etc...). C'est le système dans son ensemble qui doit progresser sur l'ensemble des enjeux. Si la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires est un enjeu important, l'intégrer dans une approche environnementale multicritères est fondamental²¹ compte-tenu aussi des multiples enjeux de l'alimentation. D'ailleurs, l'un des enjeux de l'alimentation est le plaisir et quoi de mieux pour éviter le gaspillage que de faire apprécier la nourriture.

La restauration collective peut réduire facilement le gaspillage alimentaire de 20%

Grâce à une opération menée dans 1.000 établissements scolaires, l'Ademe montre qu'une réduction substantielle du gaspillage est possible et que les investissements sont rapidement amortis.



A l'occasion de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, mardi 16 octobre, l'Ademe dévoile le bilan de l'opération "1.000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire". Lancée en 2016, cette opération a permis une réduction de 20% du gaspillage en moyenne et une économie de 2.000 euros par an et par établissement engagé dans l'opération, révèle le bilan.

Les établissements sélectionnés par l'Ademe avaient bénéficié d'une aide financière forfaitaire de 750 euros par école et de 1.500 euros par collège. Ces aides ont permis la réalisation d'un diagnostic suivi par la mise en place d'actions de réduction du gaspillage allant de la formation des agents à l'acquisition de bornes de badgeage pour gérer les effectifs en passant par l'achat de logiciels. "Dans le cadre d'opérations coordonnées, les économies à la clé sont réelles et offrent des marges de manoeuvre pour faire évoluer la qualité (provenance, mode de production, etc.) des matières premières et aller vers une alimentation durable", conclut l'Ademe. D'où sa préconisation de mettre en place de telles actions dans tous les types de restauration collective. Ces actions devraient être facilitées par la loi "agriculture et alimentation", adoptée le 2 octobre, qui impose à la restauration collective de réaliser un diagnostic pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La marge de progression est réelle puisque l'Ademe révèle que de 100 à 170 grammes de nourriture sont gaspillés par personne à chaque repas. Les secteurs de la restauration collective dans lesquels le gaspillage est le plus important sont les établissements de santé suivis par la cuisine concédée puis les établissements scolaires. Le secteur de la cuisine autogérée arrive en queue de peloton. "Grâce à une meilleure adaptation aux besoins et la possibilité de resservir certains plats le lendemain, la cuisine sur place est plus efficace", explique l'Ademe. En ce qui concerne le type de nourriture la plus gaspillée, vient en tête l'accompagnement (légumes, céréales, féculents, légumineuses) suivi du poisson et de la viande (respectivement 34 et 23%). Ces aliments représentent pourtant "la part la plus importante du coût des matières premières et de l'impact environnemental", pointe l'Ademe.

Article publié le 16 octobre 2018



Laurent Radisson , journaliste
Rédacteur en Chef délégué aux marchés HSE